



# ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಬಜ್ಜಿ, ಪಲಾವ್

ಈಗ ಹಲಸಿನ ಕಾಲ. ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ನೂರಂಟು ವೈವಿಧ್ಯಗಳ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಗುಜ್ಜಿಕೆ (ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ)ಯಿಂದ ಪಲಾವ್, ಬಜ್ಜಿ, ಕೂಟ್, ಪಲ್ಯ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಅಶ್ವಿನಿ ಹೆಗಡೆ ಭೈರುಂಬೆ



## ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಬಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಳೆಹಲಸು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ 2 ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ 1 ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಉದ್ದಿನ ಗಾತ್ರ
- ಒಣಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ 5-6 ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲ್ ಗೆ ಅಕ್ಕಿ, ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಮತ್ತು ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ಒಣಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಗುಜ್ಜಿಕೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

## ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬೌಲ್
- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬೌಲ್
- ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 6 ಎಸಕು
- ಒಣ ಮೆಣಸು 2
- ಚಿಕ್ಕ ಒಂದು ಇಂಚು, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಲವಂಗ ನಾಲ್ಕು
- ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಎಣ್ಣೆ 6-8 ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ 10, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹುರಿದ ಚಿಕ್ಕ, ಲವಂಗ, ಒಣ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿ. ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ, ಅಕ್ಕಿ, 2 ಬೌಲ್ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಕೈಯಾಡಿ 2 ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಯಿಸಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಪಲಾವನ್ನು ರಾಯತದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.



## ಗೊಜ್ಜಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ರುಚಿಗೆ/ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಣಮೆಣಸು ಎರಡು
- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ಟು ಒಂದು ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಹುರಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಗುಜ್ಜಿಕೆಗೆ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಗೊಜ್ಜಿ ತಯಾರು. ಇದು ಅನ್ನ ಮತ್ತು ರೊಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

- 62ನೇ ಪುಟ ನೋಡಿ

